## 取扱説明書

## 日立リビングサプライ

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、 お買い上げの販売店の記入をお受けください。

家庭用

## パワーフードプロセッサー

# HFP-B3形

このたびはパワーフードプロセッサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。 この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。 お読みになったあとは大切に保存してください。



Vecee

■安全のため必ずお守りください……2~3 知っておいていただきたいこと………3 ■各部のなまえとはたらき………4~5

■材料のめやすと下準備………10~11 ■お手入れ………11 ■故障かな?と思ったら……………12 ■保証とアフターサービス…………13

■正しいセットのしかた………… 

Hitachi Living Systemslä	

日立リビングサプライの英文社名です。

●このパワーフードプロセッサーは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでくださ	い。
思わぬ事故の原因となります。	

地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

# 安全のため必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、 次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、 説明しています。

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容 です。



この表示の欄は、「損害を追う可能性または物的損害のみが発生する可能性 が想定される上内容です。

#### 絵表示の例



この記号は注意(危険・警告を含む) を促す内容があることを告げるもの です。図の中や近傍に具体的な注意 内容が描かれています。



この記号は禁止の行為であることを 告げるものです。図の中や近傍に具 体的な禁止内容が描かれています。



この記号は行為を強制したり指示す る内容を告げるものです。図の中や 近傍に具体的な指示内容が描かれて います。



カッターの回転が止まるまではフタを 開けたり、容器の中に指やスプーンなど 調理材料以外は入れないで

フタを

開けない

ください。

手が触れたりすると けがをする恐れが あります。



カッターは鋭利ですので 直接手を触れないで ください。

けがの原因になります。



子供や取り扱いに不慣れな方だけでの ご使用や、乳幼児の手の届く

ところでは使わないでください。

感電やけがの原因になります。



本体を水につけたり、 水をかけたりしないで ください。

感電・ショートの恐れが 水ぬれ禁止あります。



電源コードを傷つけたり、破損させたり、 加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、 ねじったり、たばねたりしないでください。 また、重い物を乗せたり、挟み込んだり しないでください。

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



しないでください。 ぬれ手禁止感電の恐れがあります。



修理技術者以外の人は、絶対に分解したり 修理・改造は行わないでください。

感電・ショート・発火・けがの原因になります。



交流 100V 以外では使用しないでください。 火災・感電の原因になります。



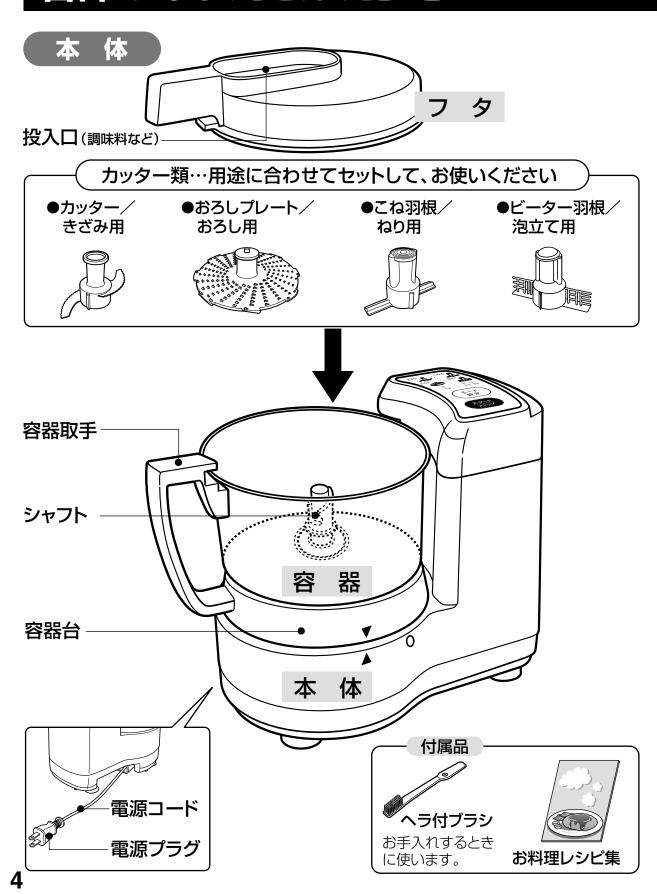
電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセント の差込みがゆるいときは使用しないでください。 感電・ショート・発火の原因になります。

	<u> </u>	主意	
禁止	<b>不安定な場所で使わないでください</b> 。 落下や転倒により、刃がはずれるなどして思わぬ けがをする恐れがあります。	禁止	業務用として使用しないでください。
禁止	容器は 60°C以上、その他の部品は 40°C 以上のお湯で洗わないでください。 40°C 以上の熱い材料を調理しないでください。 プラスチック部分が変形したり、ふきこぼれによる やけどの原因になります。	コージンプラグを抜く	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
強制	電源プラグを抜くときは、電源コードを 持たずに必ず先端の電源プラグを持って 引き抜いてください。 感電やショートして発火することがあります。	強制	調理材料を取出すときには、付属のヘラ などで取出してください。 けがをする恐れがあります。
禁止	<b>運転中に移動させないでください。</b> けがの原因になります。	強制	本体・容器・フタに強い衝撃を与えないでください。 又、容器・フタが損傷した状態で使用しないでください。 故障やけがの原因になります。
禁止	使用時に、容器台の裏側にシャフト回転用 潤滑油が飛び散り、付着することが あります。 故障ではありませんので紙等でふきとってください。	コーニ プラグを抜く	部品の取付け、取りはずし及びお手入れをするときは、スイッチを切り電源プラグを 抜いてください。 感電・けがの原因になります。
強制	持ち運びは必ず本体底部を両手で持って ください。 故障やけがの原因になります。	禁止	材料を何も入れないまま運転しないで ください。 故障の原因になります。

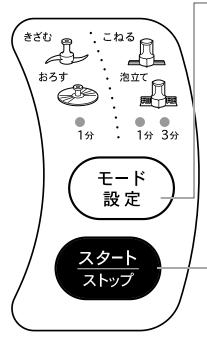
## 知っておいていただきたいこと

- ●容器と本体の▼マークが合っていることをご使用前にご確認ください。
- ●フタがきちんとしまっていないと運転しません。
- ●フタや本体をきちんと取りつけていないと、異音や振動、食材が漏れる原因となります。
- ●モード設定とカッター、プレート、羽根の組合せを間違えるとうまく仕上がりません。
- ●ご使用中はフタと本体を両手でしっかりおさえてください。
- ●この商品はオートオフ機能付です。 きざむ、おろすモードはスタートを押して、1分後に自動停止します。 こねる、泡立てモードは、1分後もしくは3分後に自動停止します。
- ●おろしプレートをご使用の場合、少量の材料がプレートに残ります。

## 各部のなまえとはたらき



### スイッチパネル部



### 「モード設定」スイッチ

- **きざむ・おろす**は高速回転、**こねる・泡立て**は低速回転になります。
  - 必ず用途に応じたモード・カッター類を選択してください。
- 高速回転でこね羽根、ビーター羽根、低速回転でカッター、 おろしプレートを使ってもうまく調理できません。必ずそれぞれのモードに適したカッター類を使用してください。
- **こねる・泡立て**モードはレシピを参考に1分もしくは3分の 時間を選択してください。
- ●きざむ・おろすモードは1分オートオフ機能です。1分後に自動停止します。故障ではありません。

### 「スタート/ストップ」 スイッチ

- 1回押すとスタート、もう一度押すとストップです。 必ずストップボタンを押してからフタを開けてください。
- みじん切りの場合はできあがりの状態を見ながら、 「スタート/ストップ」スイッチを数回に分けて繰り返し 押すのがコツです。

#### ご注意

- ●フタをはずした状態やフタの閉まりかたが不完全な状態では、何も点灯せず動きません。
- ●スイッチの上に物を落としたり水をこぼしたりしないように気をつけてください。
- ●フタを開けるときは、「スタート/ストップ」スイッチを押してカッター類の回転を止めてから開けてください。

### 容器の取付けかた

容器を下記のように取り付けて使用してください。



1 ▼マークを合わせて設置してください。





2 時計方向にまわして ▼マークがあうように固定します。

## 正しいセットのしかた

●はじめてお使いになるときはお手入れ(C3 11ページ)を参考に各部を洗ってからご使用ください。

## セットのしかた

**1** 容器を 取付けます。

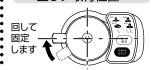


容器の▼マークと本体のOマークを合わせてから容器 を時計方向に回して固定します。

容器が正しい位置にあることを確認してください。 「容器の取付けかた」( 📭 5ページ)をご覧ください。

#### 正しい取付位置







2 カッターを 取付けます。 持って



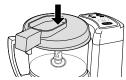
カッターのつまみを持って奥までしっかり差し込みます。

#### - お願い

カッターは鋭利ですので直接手を触れないでください。けがの原因になります。

容器に材料を入れてからカッターを取付けないでください。

3 フタを取付けます。

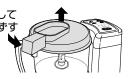




フタを時計方向へカチッとロックするまで回します。 確実に取付けられていないと、安全スイッチにより 動作しません。フタが正しい位置にあることを確認 してください。

### 取りはずしかた

**1** 運転を止めて □して はずす フタを取り はずします。



フタを反時計方向へ回してはずします。必ず回転が 止まっていることを確認してください。

2 カッターを 取りはずし ます。



カッターがはずしにくいときは、少し時計方向に回して引き上げてください。

3 容器を取り はずします。



取っ手を反時計方向に回してはずします。 本体のOマークと容器の▼マークを合わせてから はずしてください。

●「おろしプレート」・「こね羽根」・「ビーター羽根」の取付けかた・はずしかたも同様です。

## 使いかた

## カッター/きざみ用、おろしプレート/おろし用の場合

# **1** 容器をセットし、カッターを取付けます。





カッター/きざみ用

おろしプレート/おろし用

#### - お願い -

カッターは必ずつまみを持ってください。

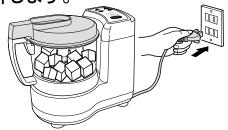
● 容器を正しくセットしないとスイッチが入りません。 (「容器の取付けかた」5ページをご覧ください。)

## 2 材料を入れ、フタをします。



#### お願い-

- 禁止材料は使わないでください。( 📭 10ページ)
- ◆ 材料が多すぎるとうまく動きません。最大量を 目安 (№310ページ) に材料を減らしてください。
- 40℃以上の熱い材料を調理しないでください。
- ●軽い材料を下に、重い材料を上にして入れると、 むらなくきれいになります。(きざむモードの場合)
- フタを正しくセットしないとスイッチが入りません。 (「セットのしかた」6ページをご覧ください。)
- 3 電源プラグを差し込み、 モード設定を「きざむ」または 「おろす」にしてスイッチを 押します。



- ●必ず両手でしっかりおさえてください。材料の量、 大きさなどによりガタガタ動くことがあります。
- ●フタをしないとスイッチは入りません。
- 材料が容器内の側面やフタについたら、一度スイッチを切り、付属のヘラなどでかきおとして再びスイッチを入れ直してください。
- ◆材料がうまくきざめない場合は、量を減らしたり、 小さく切りなおしてください。
- 1分で自動停止します。連続で繰り返しご使用になる場合は15分以内にしてください。15分以上ご使用になるときは10分以上休ませてからご使用ください。

#### - お願い -

容器を電子レンジに入れて調理しないでください。

## 4 材料を取出します。



- ①電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②カッターが止まってからフタをはずし、つまみを 持ってカッターを取出します。
- ③容器をはずし、付属のヘラなどで材料を取出します。

#### - お願い -

- カッターの回転が完全に止まるまではフタを はずさないでください。
- カッターについた材料は、付属のヘラなどで落としてください。直接手で落としたり、金属製のもの(スプーンやフォーク)を使ったりしないでください。

# 使いかた(つづき)

### こね羽根/ねり用の場合

7 容器をセットし、こね羽根を 取付けます。



#### お願い -

● こね羽根がきちんと奥まで入っていることを確認 してください。

## 2 材料を入れ、フタをします。



#### お願い -

- 禁止材料は使わないでください。( 📭 10ページ)
- 材料が多すぎるとうまく動きません。最大量を 目安(瓜舎10ページ)に材料を減らしてください。
- 材料は必ず記載分量を正確にはかってください。 水分量やその他の材料の配合によってはうまく ねれない場合があります。
- 粉や水分は容器内になるべく均一に広がるように 入れてください。
- 3 電源プラグを差し込み、 モード設定を「こねる」にして スイッチを押します。 ►



- フタをしないとスイッチは入りません。
- お料理レシピ集を参考にそれぞれの生地づくりに 適した「1分」または「3分」を選択してから「スタート/ストップ | スイッチを押してください。
- ●生地の状態は気温や温度によって多少変わります。 選択した時間が終了しても、粉っぽさが残っている ときはもう一度「1分」を選択してこね時間を延長 してください。
- こねるときは振動が大きいため、必ず両手で しっかりおさえてください。

4 材料を取出します。



- ①電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②こね羽根が止まってからフタをはずします。
- ③材料を取り出し、こね羽根をはずします。 こね羽根がはずしにくいときは少し前後左右に羽根 を傾けてから引き上げてください。

### ビーター羽根/泡立て用の場合

1 容器をセットし、ビーター羽根を 取付けます。



#### お願い

● ビーター羽根がきちんと奥まで入っていることを 確認してください。

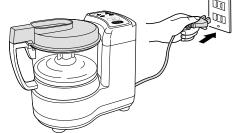
2 材料を入れ、ふたをします。



#### お願い-

- 禁止材料は使わないでください。( 📭 10ページ)
- 材料が多すぎるとうまく動きません。最大量を 目安(瓜舎10ページ)に材料を減らしてください。
- 材料は必ず記載分量を正確にはかってください。 水分量やその他の材料の配合によってはうまく 泡立てできない場合があります。

3 電源プラグを差し込み、 モード設定を「泡立て」にして スイッチを押します。



- フタをしないとスイッチは入りません。
- お料理レシピ集を参考に「1分」を選択してから 「スタート/ストップ | スイッチを押してください。
- ●生クリームは冷蔵庫でしっかり冷やした状態で扱います。
- ●泡立てすぎると分離しますので、様子を見ながら 泡立てます。

4 材料を取出します。



- ①電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②ビーター羽根が止まってからフタをはずします。
- ③ビーター羽根をはずして材料を取り出します。

## 材料のめやすと下準備

- 運転時間はめやすです。材料のできあがり状態を見ながら加減してください。
- 材料が少なすぎると、運転時間のめやす内にできあがらないことがあります。

#### 禁止材料 次のような材料には使わないでください。

**固い材料**(大豆、コーヒー豆、にぼし、氷、漢方薬、冷凍食品、スジ肉など)

・・・・カッターの刃を傷めたり、モーターの負担となります。

繊維質の多い材料(しょうがなど)・・・お料理レシピ集を参考に少量(10g)程度ならば可能。



#### カッター/きざみ用

		材	料		最大量のめやす	運転時間のめやす	備考
ъ	玉	玉ねぎ		300g	8~15秒	2~3cm角に切ってから使います。水分の多い	
じ	に	h	じ	h	300g	8~15秒	野菜は、チョンチョンと断続的に数回「スタート/ストップ」スイッチを入れるようにすると、うまく
ん  切	た	<	あ	h	200g	10~15秒	きざめます。
6	ゆで卵		6⊐	2~3秒	2~3cm角に切ってから使います。 タルタルソースなどに。		
	牛耳	対・豚	肉・鶏	鳥肉	400g	20~30秒	
す	白	白 身 魚		400g	20~30秒	骨・殻・筋などは取り、2~3cm角に切ってから   使います。	
	え			び	400g	30~40秒	
る	<b>る</b> ゆでたにんじん・ か ぼ ち ゃ			400g	15~20秒	2~3cm角に切ってから使います。 材料はさましてからカッターに入れます。	
まぜ	ギョウザの具		D 具 合計500g 15~		15~30秒	2~3cm角に切ってから使います。 野菜を下に、肉を上に入れるとまざりやすくなり ます。チョンチョンと断続的に数回「スタート/	
3	ハン	ノバー	グのカ	こね	合計500g	30~50秒	よず。 プョンプョンと例



### おろしプレート/おろし用

	材	料		最大量のめやす	運転時間のめやす	下 準	備
おろ	大	;	根	200g	20秒	★ 繊維 方向	皮をむき8cmの 長さに切り、2cm の厚さに切る
ŭ	長	U)	(†	200g	20秒	→	皮をむき8cmの 長さに切り、2cm の厚さに切る



#### こね羽根/ねり用

	材料	材 料 最大量のめやす 運転時間のめやす		備考
	パン生地	合計300g	3分	<ul><li>◆粉や水分は容器内に均一に広がるように入れて</li></ul>
ねる	うどん生地	合計300g	3分	ください。
_	ギョウザの皮	合計320g	1分	<ul><li>材料はレシピを参考に正確に量ってください。</li></ul>



#### ビーター羽根/泡立て用

	材	料	最大量のめやす	運転時間のめやす	備考
泡立	マヨ	ネーズ	約300g	1分	<ul><li>・レシピを参考に運転してください。</li><li>・生クリームは冷蔵庫でしっかり冷やした状態で扱います。</li></ul>
てる	生ク	リ – 7	約100ml	1分	<ul><li>扱いよす。</li><li>泡立てすぎると分離しますので、様子を見ながら泡立てます。</li></ul>

## お手入れ・・・ お手入れをするときは、必ず電源スイッチを切り、電源プラグを抜いて行ってください。

#### お願い -

● 金属製・ナイロン製のたわしやみがき粉、アルコール、ベンジン、シンナー、台所用以外の洗剤、漂白剤 などは使わないでください。

#### 本 体



- ●水洗いはしないでください。
- ●乾いたやわらかい布でふいてください。
- 汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよく しぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるときれいになります。

#### 容器



- 中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
- ●お手入れ後は水気を十分にふきとってください。

#### お願い —

- 熱湯 (約60℃以上) で洗わないでください。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使わないでください。
- 容器はステンレスを使用していますが、水にぬれた状態にしておくと、 さびることがあります。十分に水気をとって保管してください。

#### ふた・カッター類



- つまみをもち、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。 カッターの内側に入り込んだ調理物は綿棒等を使って取り除いて ください。
- 40℃以上のお湯で洗わないでください。
- お手入れ後は水気を十分にとって、刃を傷めないような場所に保管してください。

#### お願い —

- カッターはステンレスを使用していますが、水にぬれた状態にしておくと、 さびることがあります。十分に水気をとって保管してください。
- カッター、おろしプレートを洗う場合は手を切らないようご注意ください。



## 故障かな?と思ったら

**故障かな?と思ったら**… この表を見ながらチェックしてください。 直らないときは修理をご依頼ください。

症状	調べるところ	対処方法			
スイッチが入らない	•フタの取付けかたが悪くないですか?	フタを 「カチッ」 と音がしてランプが 点灯するまで回します。			
カッターが回らない	•材料を入れ過ぎていませんか?	量を減らしてください。			
振動が大きい	•材料が大き過ぎませんか?	小さく切り直してください。			
カッター・こね羽根の 回転が遅く、うなるよう な音がする	<ul><li>材料がカッター・羽根に巻き付いたり、 容器との間にはさまっていませんか?</li></ul>	巻き付いたり、はさまっている材料を 取り除いてください。			
使用中に運転が止まる	•材料を入れ過ぎたり、禁止材料を 入れていませんか?	「モーターの保護回路が働いて運転が 止まったときは」にしたがって直して ください。			

### モーター保護回路が働いて運転が止まったときは

モーターを保護するため、過負荷保護機能がついているので使用中に運転が止まる場合があります。保護機能がはたらくと、LEDが点滅状態もしくは、消灯状態に戻ります。

### LEDが点滅状態で止まって、食材が上手く仕上がってないとき

①フタをあける。



②材料を半分に減らす。



③フタをしめ、再びスタートボタンを 押す。(最初に選択したモードに戻ります。)



それでも動かない場合は①~③を数回繰り返してください。

### LEDが消灯状態で止まったときは(フタをきちんとしめても)

10分以上休ませてから使用してください。

## 保証とアフターサービス(よくお読みください)

アフターサービス等について、おわかりにならないときは、お買い上げの販売店かご相談窓口 (Live 14ページ) にお問合わせください。

●保証書 (裏表紙につい	<b>ハています。</b> )	保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から 受取っていただき、内容をよくお読みの後大切に保管してください。 【保証期間はお買い上げの日から1年です。】					
❷修理を依頼とき	頂される	12ページの表に従って調べていただき、直らないときには必ず電源プラグを抜いてから、次の処置をしてください。					
	保証期間中	保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、 恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。 お買い上げの販売店にご依頼にならない場合には、ご相談窓口( 📭 14ページ) に ご連絡ください。					
	保証期間 経 過 後	お買い上げの販売店にご依頼ください。修理すれば使用できる製品については、 ご希望により有料で修理致します。 販売店にご依頼にならない場合には、ご相談窓口(『② 14ページ)にご連絡 ください。					
❸補修用性能 保有期間	能部品の	パワーフードプロセッサーの補修用性能部品(機能維持のために必要な部品)の 保有期間は製造打切り後6年です。					
●修理料金のしくみ		修理料金=技術料+部品代です。  技術料 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれています。  部品代 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。					

## 仕様

電源	AC100V 50-60Hz
定格消費電力	200W
定格時間	15分
製品寸法(約)	幅280×奥行155×高さ230mm
製品質量(約)	3.0kg
最大調理量	500g(ハンバーグのたねの場合)
電源コード(約)	1.4m

## ご相談窓口

### 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに 関するご相談は TEL 0120-3121-68 FAX 0120-3121-87 (受付時間)365日/9:00~19:00

ことはあり

ませんか

商品情報やお取り扱いに ついてのご相談は TEL 0120-8802-28 FAX 03-3260-9739

(受付時間)9:00~17:30/携帯電話、PHSからもご利用できます。土曜・日曜・祝日と年末年始・夏季休暇など弊社の休日は休ませていただきます

- お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など) させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 出張修理のご依頼をいただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただく ことがあります。

### 愛情点検



#### ●長年ご使用のパワーフードプロセッサーの点検を!

- ●パワーフードプロセッサーの補修用性能部品の 保有期間は、製造打ち切り後6年です。
- で使用の際 ●電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。 このような ●差込プラグ、電源コード、本体などが異常に熱い。
  - ●焦げ臭いにおいがする。
  - ●その他の異常や故障がある。
  - ●容器、フタがセットされていない状態でもスイッチ パネル部のランプが点灯したままで消えない。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントから差込プラグを抜いて販売店 にご連絡ください。

点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

— XI
<u>У</u> С

### 家庭用パワーフードプロセッサー保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。

お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

形		-n	DO	*	お	買	い	上	げ	日	保	証	期	間
名	HI	-P.	-B3	平月	戓	年	•	月		日	本	体:	1	年
* *	ごん	主所	₹											
※お客様	ごき	芹名												様
※ 販	住	所												
※販売店	店	名						電話		(	)			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
- (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
- (ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
- (八)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
- (二)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
- (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
- (へ)本書のご提示がない場合。
- (ト)本書に型名、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
- 2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行なった場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、取扱説明書の14ページのご相談窓口にご相談ください。
- 5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
- ●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。 この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の 法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い 上げの販売店または取扱説明書の14ページのご相談窓口にお問い合わせください。
- ●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ		

### 株式会社 日立リビングサプライ

〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29(アクロポリス東京) TEL.03(3260)9611 FAX.03(3260)9739